

café Organica

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN DISHES

Тельятелли с цукини, паприкой, томатами черри и соусом песто
Tagliatelle with zucchini, peppers, cherry tomatoes and pesto

460 p

Куриные фрикадельки с картофельным пюре в соусе Бешамель
Chicken meatballs with mashed potatoes with Béchamel sauce

460 p

Треска с зелёным яблоком, томлённым белой фасолью и соусом из каперсов
Cod with green apple, stewed white beans and capers sauce

640 p

Томлёные телячьи щёчки с трюфельным пюре и печёной свёклой
Stewed veal cheeks with truffle puree and baked beets

640 p

Дорадо с соусом из белого вина
Dorado with white wine sauce

780 p

Телятина с пюре из цветной капусты и белыми грибами
Veal with cauliflower puree and porcini mushrooms

860 p

Американский рубленый бифштекс с тёплой баклажановой икрой и пюре из сельдерея
American chopped steak with warm eggplant caviar and celery puree

1280 p

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Мороженое (ванильное, шоколадное, клубничное)
Ice-cream

110 p

Фруктовое плато
Fruit plateau

350 p

СОРБЕТ "MOVENPICK"
Sorbet «Movenpick»

180 p

Манговый пудинг со свежей маракуйей
Mango pudding with fresh passion fruit

350 p

Воздушная меренга со взбитыми сливками и ромовой клюквой
Meringue with whipped cream and rum-soaked cranberries

320 p

Limoncello – Баба со сливочным кремом и апельсиновом соусе
Limoncello – BABA with cream and orange sauce

430 p

Домашние сырники с мёдом и сметаной
Home-made cheesecakes served with honey and soup cream

320 p

Шоколадно-малиновая полоска с мороженым
Chocolate-raspberry strip with ice cream

430 p

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

антские оливки и маслины
ant olives

320 p

машинные маринады
me Marinades

320 p

багануш на брускетте
bschetta with Baba ghanoush

320 p

телло тонато
ello tonnato

620 p

АЛЬЯНСКАЯ ЗАКУСКА К ВИНУ
ринованный артишок, руккола, пармская гчина с вяленными томатами
рускеттой на гриле

680 p

ЦАП АППЕТИЗЕР К ВИНУ — marinated artichoke, gula, Parma ham with dried tomatoes d grilled bruschetta

ебная корзина
ad plateau

180 p

ОТЯЧЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

таринский пирог с лососем и шпинатом
rairie pie with spinach

360 p

зотто с шафраном и осьминогом
zotto with saffron and octopus

560 p

льмени с соусом Кремино и белыми грибами
implins with Kremino sauce d porcini mushrooms

560 p

УПЫ / SOUP

риный бульон
домашней лапшой и перепелиным яйцом
icken soup with homemade noodles d quail egg

260 p

адиционный борщ с говядиной и сметаной
ditional borscht with beef and sour cream

360 p

ажный крем-суп из печёной тыквы
nder cream soup with baked pumpkin

380 p

САЛАТЫ / SALADS

Салат из печёных овощей в медово-лаймовой заправке
Baked vegetables salad with a honey-lime dressing

360 p

Салат Панцанелла со свежими овощами
Pancanella salad with fresh vegetables

440 p

Салат с артишоками гриль и сыром Рикотта
Salad with grilled artichokes and Ricotta cheese

460 p

Филе цыпленка на гриле с листьями салата Ромейн, томатами черри, сыром пармезан и соусом «Цезарь»
Grilled chicken fillet with Romaine lettuce, cherry tomatoes, parmesan cheese and Caesar sauce

530 p

Тигровые креветки на гриле с листьями салата Ромейн, томатами черри, сыром пармезан и соусом «Цезарь»
Grilled tiger shrimps with leaves of Romaine lettuce, cherry tomatoes, parmesan cheese and Caesar sauce

560 p

Тёплый салат с осьминогом
Warm salad with octopus

560 p

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

Картофельное пюре на деревенский сливкан
Mashed potato with soup-cream

260 p

Жареный картофель с луком
Fried potatoes with onion

260 p

Кус-кус с зеленью
Couscous with greens

260 p

Припущенные овощи
Stewed vegetables

320 p